Tannheimer Tal
www.tannheimertal.com

Kaspressknödel aus dem Tannheimer Tal

Zutaten:

250 Gramm Semmelwürfel (Knödelbrot oder gewürfeltes, trockenes Weißbrot)

Zwei große Eier

250 Milliliter Vollmilch

100 Gramm Graukäse

100 Gramm Bergkäse

Eine Zwiebel

Eine Knoblauchzehe

20 Gramm Butter zum Anschwitzen

Eine Prise Salz & frisch gemahlener Pfeffer zum Abschmecken

Ein halber Bund Petersilie

Ein halber Bund Schnittlauch zum Bestreuen

Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung:

1) Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch klein würfeln.

2) Eine Pfanne erhitzen. Die Butter zerrinnen lassen und darin die Zwiebel und den Knoblauch etwa fünf Minuten anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Anschließend die Milch hinzugießen und leicht erwärmen, bis sie lauwarm ist.

3) Den Bergkäse grob reiben und den Graukäse würfeln.

4) Den Käse mit den semmelwürfeln, dem Milch-Knoblauch-Zwiebel-Gemisch, den Eiern und der Petersilie in einer großen Schüssel gut vermischen. Salz und Pfeffer dazu geben. Bei zu trockenem Teig noch ein bis zwei Esslöffel Milch hinzufügen, bei zu nassem Teig zusätzlich ein bis zwei Esslöffel Semmelbrösel untermischen. Dann etwa 20 Minuten ruhen lassen.

5) Mit angefeuchteten Händen die Knödel formen und flach pressen. Nach Bedarf mit Semmelbröseln bestreuen.

6) Die Knödel in Butterschmalz oder Pflanzenfett bei circa 160 bis 180 Grad Celsius knusprig braten. Herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Mit Schnittlauch bestreuen und zu Salat, Sauerkraut oder Suppe servieren.

Tourismusverband Tannheimer Tal
Vilsalpseestraße 1
6675 Tannheim
Österreich

t +43 (5675) 6220-0
e info@tannheimertal.com
w www.tannheimertal.com
www.facebook.com/ferienregion.tannheimertal